

Rétroaction de l'exercice d'analyse de données qualitatives : le panier d'épicerie des étudiant.e.s en temps de pandémie

Bravo! Vous venez de réaliser votre première analyse de données qualitatives à partir d'images. Voici quelques exemples de classification de ces images. Le but n'étant pas de vérifier si vous avez ou non la bonne réponse, mais de vous exposer à différentes manières d'organiser les données et aux rationnels sous-jacents.

Une première possibilité est d'organiser les éléments de manière *inductive*, en fonction de leurs caractéristiques ou de leurs constitutions physiques. De manière intuitive, il aurait été possible d'organiser les éléments selon deux catégories principales : ils sont comestibles ou non comestibles, puis de raffiner ces catégories, par exemple : aliments transformés et non transformés. Vous remarquerez qu'il arrive parfois qu'une catégorie se sous-divise alors qu'une autre non (par exemple : non comestibles). Vous constaterez que la classification n'est pas totalement inductive, car elle s'appuie sur des systèmes de classification intégrés par le chercheur, malgré qu'il ne s'y soit pas référé de manière formelle. Il aurait aussi été possible de poursuivre la réduction avec une catégorie quaternaire, en distinguant par exemple les fruits à noyau et les fruits à coque (par exemple : les noix). La question à se poser est cependant la suivante : est-ce que ceci servirait mon objectif de recherche et m'informerait sur mon objet de recherche?

Catégories primaires	Catégories secondaires	Catégories tertiaires
1. Aliments comestibles : aliments mangeables sans danger pour la santé	1.1 Aliments transformés : aliments ayant subi une transformation, c'est-à-dire qu'ils ne sont plus dans leur état brut ou frais	1.1.1 Viandes • Bœuf haché
		1.1.2 Produits laitiers • Fromage
		1.1.3 Produits céréaliers • Pains à hamburgers • Tortillas • Pain
		1.1.4 Boissons • Bières • Jus d'orange • Vin • Café

		1.1.5 Produits sucrés • Gâteau congelé • Gommages ballounes • Confiture
		1.1.6 Produits salés • Pizza congelée • Tabasco • Croustilles
	1.2 Aliments non ou peu transformés : aliments n'ayant pas subi de transformation, c'est-à-dire qu'ils sont dans leur état brut ou frais (ou très près)	1.2.1 Fruits • Citron • Bananes • Tomates • Melon d'eau • Noix
		1.2.2 Légumes • Brocoli • Céleri • Basilic
		1.2.3 Viandes et poissons • Steak • Saumon • Œufs
		1.2.4 Produits laitiers • Lait
		1.2.5 Produits céréaliers • Riz
2. Non comestibles : aliments dangereux pour la santé s'ils sont mangés • Piñata • Ballon de plage • Verre en plastique		

Une autre possibilité est de classer les éléments selon une catégorisation préétablie (*démarche déductive*), par exemple celle du Guide alimentaire canadien (2007), comprenant quatre grandes catégories : *Produits céréaliers*, *Légumes et fruits*, *Lait et substituts*, *Viandes et substituts*. Étant donné les limites inhérentes à tout système de classification ou cadres théoriques, cette catégorisation ne permet pas l'intégration de tous les éléments et mène donc à la création d'une catégorie *Autres* ou *inclassables*, étant donné que certains éléments ne sont pas comestibles (par exemple, ballon de plage, verre en plastique, etc.) ou sont transformés. De plus, du fait que le Guide alimentaire canadien (2007) ne contient pas de sous-catégories, la classification se situe au niveau des catégories primaires. Dans le cadre d'un projet de recherche, il faudrait se poser la question de savoir si la classification permet de bien répondre à la question de recherche. Sinon, il faudrait se doter d'un autre cadre de classification ou adopter une méthode qui inclut à la fois la déduction et l'induction, c'est-à-dire une grille de catégorisation souple qui comprend l'ajout d'autres catégories si les données le requièrent.

Classification en fonction du *Guide alimentaire canadien* (2007)

Nombre de portions du Guide alimentaire recommandé chaque jour										
	Enfants de 2 à 3 ans	Enfants de 4 à 13 ans	Adolescents et adultes (Femmes)	Adolescents et adultes (Hommes)						
Légumes et fruits Frais, congelés ou en conserve.	4	5-6	7-8	7-10						
					Légumes vert foncé et orangés	Autres légumes	Légumes-feuilles et plantes sauvages	Petits fruits	Fruits	Jus 100% pur
Produits céréaliers	3	4-6	6-7	7-8						
					Pain	Bannique	Céréales froides	Céréales chaudes	Pâtes alimentaires cuites	Riz cuit blanc, brun, sauvage
Lait et substituts	2	2-4	adhescents 3-4 adultes (19 à 50 ans) 2 adultes (51+ ans) 3	adhescents 3-4 adultes (19 à 50 ans) 2 adultes (51+ ans) 3						
					Lait en poudre reconstitué	Lait	Boisson de soya enrichie	Lait évaporé en conserve	Yogourt	Fromage
Viandes et substituts	1	1-2	2	3						
					Viandes traditionnelles et gibier	Poissons et crustacés	Viandes et volailles maigres	Oeufs	Légumineuses cuites	Beurre d'arachide

Catégories primaires	Catégories secondaires	Catégories tertiaires
1. Produits céréaliers : céréale qui a subi une simple transformation ou une préparation culinaire (les flocons, par exemple) • Tortillas • Riz • Pain • Pains à hamburgers		
2. Légumes et fruits : partie comestible d'une plante potagère (légume) et production des plantes qui apparaît après la fleur (fruit) • Citron • Jus d'orange • Bananes • Brocoli • Céleri • Basilic • Tomates • Melon d'eau		
3. Lait et substituts : laits ou transformations alimentaires obtenues à partir de lait • Lait • Fromage		
4. Viandes et substituts : chair comestible de tout animal et notamment du poisson ou éléments pouvant en faire office d'un point de vue nutritif • Bœuf haché • Noix • Œufs • Saumon • Steak		

5. Autres ou inclassables : tout élément n'entrant pas dans la classification du <i>Guide alimentaire canadien</i> (2007) • Piñata • Ballon de plage • Verre en plastique • Confiture • Café • Vin • Croustilles • Bières • Pizza congelée • Gâteau congelé • Gomme ballounes • Tabasco		
--	--	--

À un niveau d'abstraction plus élevé, il est possible d'organiser les éléments en fonction des contextes dans lesquels ils sont consommés ou utilisés. Ceci laisse une plus grande part de subjectivité au chercheur, qui interprète davantage que dans les deux premières catégorisations, en allant au-delà des attributs ou des caractéristiques constitutives des éléments. Par exemple, il est possible de classer les éléments en sept contextes : *Soirée thématique Amérique latine, Marathon de films, Randonnée en montagne, Brunch du dimanche, Vin et fromages, Après-midi au bord de la piscine, Résolution du Nouvel An*. Vous verrez que la classification est subjective et qu'elle renvoie à des référents personnels du chercheur. L'important dans un projet de recherche est que ces interprétations soient ancrées dans ce que rapportent les participants (données) et n'émanent pas uniquement de la subjectivité du chercheur. Différents mécanismes peuvent être mis en place pour s'assurer que les interprétations sont crédibles (voir le module 6).

Catégories primaires	Catégories secondaires	Catégories tertiaires
1. Soirée thématique Amérique latine : événement festif regroupant des individus autour du thème de l'Amérique latine. Ce thème est présent, entre autres, dans la nourriture, les activités et l'habillement	1.1 Nourriture : aliments comestibles, rappelant ou rendant hommage à la culture latino-américaine, seuls ou assemblés ensemble • Bœuf haché • Tortillas • Citron • Riz • Tabasco	

	1.2 Activité : actions ou phénomènes par lesquels se manifeste la culture latino-américaine • Piñata	
2. Marathon de films : activité consistant à regarder plusieurs films ou épisodes de séries de suite, et ce, au cours d'une même journée ou partie de la journée	1.1 Boissons : boissons consommées en regardant les films ou les épisodes de séries • Bières	
	1.2 Repas : ensemble de nourriture absorbée par le cinéphile marathonien en regardant des films ou des épisodes de séries. Comme il ne veut rien manquer, ni mettre sur pause, les aliments ingérés sont souvent déjà préparés • Pizza congelée • Gâteau congelé	
	1.3 Grignotines : amuse-bouches consommées par le cinéphile marathonien en regardant les films ou les épisodes de séries. La plupart du temps, ils ont une fonction de gestion du stress créé par l'intrigue • Gommages ballounes	
3. Randonnée en montagne : activité consistant à marcher sur un sentier balisé ou non, sur une importante élévation de terrain	3.1 Collations : repas légers permettant au randonneur de poursuivre sa marche et d'atteindre le sommet • Noix • Bananes • Lait	

4. Brunch du dimanche : repas pris dans la matinée qui sert à la fois de petit-déjeuner et de déjeuner	4.1 Boissons : boissons consommées au cours du brunch • Café • Jus d'orange	
	4.2 Aliments : ce qui constitue le repas (brunch) et qui a comme fonction de nourrir celui qui le prend • Œufs • Confiture • Pain	
5. Vin et fromages : événement ou activité consistant en la dégustation de vins et de fromages	5.1 Base : éléments centraux et primordiaux de l'événement. Leur absence le dénature dans ses fondements • Vin • Fromage	
	5.2 Accompagnements : éléments qui s'ajoutent à l'événement et qui en bonifient l'expérience, mais dont il n'est pas dépendant pour exister • Basilic • Tomates	

6. Après-midi au bord de la piscine : regroupement festif d'individus autour d'un bassin d'eau artificiel	6.1 Aliments : ce qui est consommé par les individus autour de la piscine. Il s'agit le plus souvent d'aliments frais pour se désaltérer, d'aliments qui se mangent avec les doigts ou qui peuvent être apprêtés sur le barbecue • Melon d'eau • Steak • Croustilles • Pains à hamburgers	
	6.2 Jeux : éléments utilisés dans des activités festives, le plus souvent réalisées dans l'eau ou sur le gazon • Ballon de plage • Verre en plastique	
7. Résolution du Nouvel An : engagement pris envers soi-même en réaction aux abus alimentaires survenus pendant les périodes de réjouissances	7.1 Aliments : ce qui est consommé par l'individu ayant pris des engagements envers lui-même au retour des fêtes. Le plus souvent, ces aliments sont faibles en gras et ont comme fonction primaire de gérer la culpabilité ressentie lorsque l'individu repense à ce qu'il a consommé pendant le congé de Noël. • Saumon • Brocoli • Céleri	